|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nom du plat : Œufs durs Mimosa** | | | | | | | | BASE :  **24** | | | | date | | | | |
| DESCRIPTIF :  3 demi-œufs durcis et évidés, le jaune est mélangé avec une mayonnaise et du cerfeuil et de l’estragon. | | | | | C:\Users\Utilisateur\Downloads\20160129_121428.jpg | | | | | | | | | | | |
| **PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION** | **DENREES** | | **PRINCIPAUX APPAREILS** | | | | | | | | **VALEUR** | | | | | |
|  | **NATURE** | **U** | **1** | **2** | | | **3** | | **4** | **5** | **T**  **O**  **T**  **A**  **L** | | **P**  **U**  **H**  **T** | | **P**  **T**  **H**  **T** |
| **1- BASE**  Durcir les œufs  Rafraîchir  Ecaler  Les couper en deux  Séparer les blancs du jaunes  Conserver au frais  **2- MAYONNAISE**  Clarifier les jaunes  Mélanger dans une calotte jaunes, moutarde, vinaigre, sel et poivre.  Incorporer l’huile progressivement en mélangeant au fouet rapidement.  **3- LES HERBES**  Laver les herbes  Hacher les herbes  Conserver au frais  **4- SALADE ET TOMATES**  Laver la salade et les tomates  Ciseler la salade en chiffonnade  Monder les tomates et couper en 8  **5-FINITIONS**  Mélanger les jaunes, la mayonnaise et les herbes  Farcir les blancs à la poche à douille cannelée  Déposer une rondelle d’olive noire sur chaque œuf | CREMERIE  Œuf frais  LEGUMES  Laitue  Tomate  Cerfeuil  Estragon  Persil  ECONOMAT  Huile de tournesol  Moutarde  Vinaigre rouge  Poivre de Cayenne  Sel  Olives noires | Pièce  Pièce  Pièce  Botte  Botte  Botte  litre  Kg  Litre  Kg  Kg  Kg | 36 | 4 j  0,6  0,025  0,040  PM  PM | | | ½  ½  ½ | | 2  6 | 0,100 | 40  2  6  ½  ½  ½  0,6  0,025  0,040  PM  PM  0,100 | |  | |  |
| DRESSAGE :  Sur assiette à entremet, tapisser de chiffonnade au centre, déposer 3 demi-œufs et 2/8ème de tomate, parsemer de fines herbes  Conserver au frais | | | | | | TOTAL DENREES : | | | | | | | |  | | |
| ASSAISONNEMENT : X1,02 (2%) | | | | | | | |  | | |
| COUT MATIERES :  prix portion :  temps préparation : | | | | | | | | | | |